1. Speed Control Switch
Interruptor de velocidad
Commande de vitesse

2. Power Boost Button
Botón de impulso
Bouton de pleine puissance

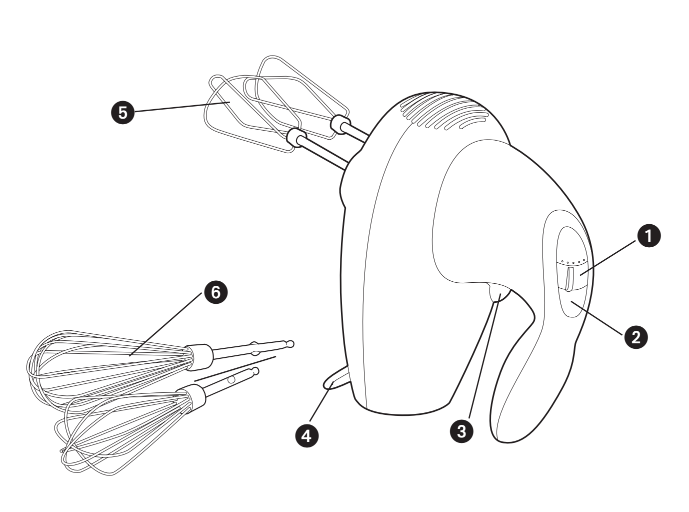
3. Beater Eject Lever
Palanca para extraer las aspas
Levier éjecteur de fouets

4. Heel Rest
Talón de descanso
Talon d'appui

† 5. Beaters (283491-00)
Aspas
Fouets

† 6. Whisks (285079-00)
Batidores de alambre
Fouets à fil

† Consumer replaceable
Reemplazable por el consumidor
Remplaçable par le consommateur



TAMPER-RESISTANT SCREW

This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the bottom cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the bottom cover.** There are no user serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

How To Use – English

1. Be sure the Mixer is OFF (O) and unplugged before inserting or removing attachments. Since one Beater has a "collar" on its stem while the other doesn't, each Beater fits only into one opening. Match the "collared" beater to the illustration on the Mixer to help you place it into the right hole (A). You may have to rotate it slightly until it locks into place. **Beaters are not inter-changeable**. If a Beater does not lock in after rotating it, check the illustration on the Mixer and be sure you are placing the correct Beater into the appropriate opening. Do not force a Beater into a slot. NOTE: The Whisks, however, are inter-changeable and either one can be inserted into either hole.
2. Plug the Cord into an outlet.
3. Place the ingredients into a bowl, grip the Mixer handle, and position the Beaters/Whisks in the center of the food to be mixed.
4. Select the appropriate speed setting for the task (B). See the "Mixing Guide."
5. Guide the Beaters/Whisks continuously through the mixture for uniform mixing. Be sure to turn the Speed Control Switch OFF (O) before you scrape the sides or bottom of the bowl with a handheld utensil. Place the Mixer on the Heel Rest so that batter can drain into the bowl (C).
6. To remove the Beaters/Whisk, pull the Beater Eject Lever up. **CAUTION:** Beaters/Whisks come out of the Mixer quickly when ejecting. You may want to eject them into the bowl or into a sink.

Power Boost

1. The Power Boost lets you increase the mixing speed to the maximum power level from any setting. When you feel the Mixer slowing down or straining in tough mixing tasks (such as mixing cookie dough), press the Power Boost Button.
2. As soon as you release the Power Boost Button, the Mixer will return to your pre-selected speed.

Mixing Guide

Use the following guide for speed selections. **NOTE:** Start mixing at the lowest speed and gradually increase as needed. When using the Whisks to whip light, fluffy mixtures, cream, or eggs, use speed #5.

SPEED	FUNCTION	USE
1 (Low)	Blend	To blend flour/dry ingredients, and liquids for batters and cookie doughs. To blend nuts, chips, raisins into cookie doughs.
2 (Low)	Stir	To prepare sauces, puddings, muffins, and quick breads. To stir thin batters.
3 (Medium)	Mix	To prepare batters and cake mixes. To cream butter and sugar or mix eggs into batters.
4 (Medium)	Beat	To beat whole eggs, frozen desserts, frostings. To mix light batters like popovers.
5 (High)	Whip	To whip fluffy mixtures, whipped cream, egg whites, and mashed potatoes.
Power Boost		Use at any speed setting to get maximum power for tough mixing tasks

Care and Cleaning

1. Be sure the Speed Control Switch is in the OFF (O) position and the cord is unplugged before cleaning any part of the Mixer. Eject the Beaters/Whisks.
2. Wash the Beaters and Whisks in hot, sudsy water or in a dishwasher. Dry all parts thoroughly before storing.
3. Clean the Mixer or cord with a damp cloth. To remove stubborn spots, wipe surfaces with a sponge or cloth moistened with dish detergent and water. Follow with a clean, damp cloth. Do not use abrasive cleaners on any part of the Mixer as they can damage the finish.

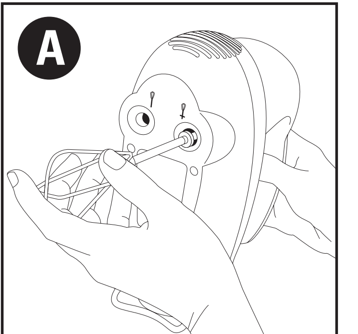
Storing the Mixer

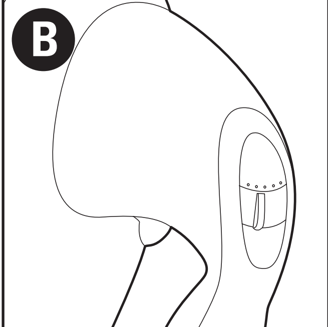
1. Avoid jerking the Power Cord or straining it at the plug connection. To store, coil the Cord in loops and secure it with the attached cord tie. Do not wrap the cord around the Mixer.
2. Store the Beater and Whisks in a drawer or in the original packaging.

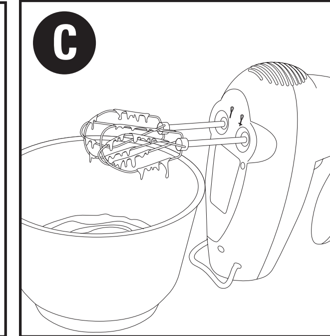
Mixing Tips

1. For best results when beating egg whites, use a stainless steel, copper, or glass bowl; do not use an aluminum or plastic bowl.
2. For best results when whipping cream, chill the cream, Beaters, and bowl first. Start with the lowest setting and gradually increase to WHIP (#5) as the cream begins to thicken.

NOTE: If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.







TORNILLO DE SEGURIDAD

Esta unidad viene equipada con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta inferior. Con el fin de reducir el riesgo de fuego o choque eléctrico, **no trate de retirar la cubierta inferior**. La unidad no contiene partes servibles al usuario. Cualquier reparación deberá ser efectuada únicamente por personal de servicio autorizado.

Como usar - Español

1. Antes de instalar o retirar cualquier accesorio, asegúrese que la batidora esté apagada en la posición OFF(O) y desconectada. Ya que una de las aspas tiene un anillo en el vástago y la otra no, cada aspa debe ser instalada en la abertura apropiada. Asegúrese de instalar el aspa de anillo de manera que haga juego con la de la ilustración en la unidad (A). Gire el aspa despacio hasta caer en su lugar. **Las aspas no son intercambiables**. Si el aspa no encaja después de girarla, consulte la ilustración en la batidora y asegúrese que la está introduciendo en la abertura apropiada. No introduzca las aspas a la fuerza. NOTA: Los batidores por otra parte, sí son intercambiables y se pueden introducir en cualquiera de las aberturas.
2. Enchufe el cable a una toma de corriente.
3. Coloque los ingredientes en un recipiente, sujete la batidora por el mango, y coloque las aspas/batidores en el centro de los alimentos que desea mezclar.
4. Seleccione la velocidad apropiada según la función deseada (B). Consulte la guía de mezclar a continuación.
5. Guíe las aspas continuamente adentro de la mezcla para batir de manera uniforme. Si desea limpiar los costados o el fondo del tazón con un utensilio de mano, asegúrese de apagar la batidora ajustando el control a la posición OFF (O). Coloque la batidora sobre el talón de descanso de manera que la mezcla gotee adentro del recipiente (C).
6. Para retirar las aspas/batidores de alambre, oprima el botón extractor de aspas. **PRECAUCION:** Tenga cuidado al soltar las aspas ya que salen muy rápido. Suéltelas adentro del recipiente o en un lavadero.

Botón de impulso

1. El botón de impulso le permite aumentar la velocidad del mezclado al máximo desde cualquier posición. Cuando sienta que la batidora está perdiendo potencia o esforzándose durante una función pesada (como al mezclar masa de galletas), oprima el botón de impulso.
2. Una vez que se suelta el botón de impulso, la batidora regresa a la velocidad seleccionada anteriormente.

Guía de mezclar

Use la guía a continuación para seleccionar velocidades. **NOTA:** Comience a mezclar a la velocidad más baja y gradualmente auméntela conforme sea necesario. Para obtener mejores resultados, utilice los batidores de alambre y ajuste la batidora a la velocidad #5 para batir mezclas ligeras y espumosas, crema, o huevos.

VELOCIDAD	FUNCION	USO
1 (Baja)	Unir	Para unir harina/ingredientes secos con líquidos para las mezclas y la masa de galletas. Para unir nueces, chocolates, pasas a la masa de galletas.
2 (Baja)	Remover	Para preparar salsas, budines, y panes ligeros. Para revolver mezclas ralas.
3 (Media)	Mezclar	Para preparar mezclas y queques. Para cremar el azúcar con la mantequilla o para unir los huevos a una mezcla.
4 (Media)	Batir	Para batir huevos enteros, postres congelados, merengues. Para las mezclas ligeras de los panes de huevo.
5 (Alta)	Cremar	Para batir mezclas ligeras, crema batida, claras de huevo, y puré de papas.
Botón de impulso		Utilícelo a cualquier velocidad para lograr máxima potencia en las funciones pesadas.

Cuidado y limpieza

1. Antes de limpiar cualquier parte de la batidora asegúrese que el control de velocidad esté en la posición OFF (O) y que el cable esté desconectado. Extraiga las aspas/batidores de alambre.
2. Las aspas y los batidores de alambre pueden lavarse a mano con agua caliente enjabonada o en la máquina lavaplatos. Seque todas las partes cuidadosamente antes de guardarlas.
3. Limpie la batidora y el cable con un paño humedecido. Para remover las manchas persistentes, limpie las superficies con un paño humedecido o con un limpiador suave, no abrasivo. Seque bien con un paño limpio. No use limpiadores abrasivos en ninguna parte de la batidora para no dañarle el acabado.

Almacenamiento de la batidora

1. No tire del cable ni aplique presión a las uniones con la unidad y el enchufe. Para almacenar la batidora, enrolle el cable y átelo con el sujetador incluido. No enrolle el cable alrededor de la batidora.
2. Guarde las aspas y los batidores de alambre en una gaveta o en la caja original de empaque.

Consejos para batir

1. Para obtener mejores resultados al batir claras de huevo, utilice un recipiente de acero inoxidable, cobre o vidrio; no use recipientes de plástico ni de aluminio.
2. Para batir crema con mejor resultado, enfríe la crema, las aspas, y el Recipiente. Comience a mezclar a la velocidad más baja y a medida que la crema vaya espesando, aumente la velocidad gradualmente al nivel #5 WHIP (cremar).

NOTA: Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar un riesgo.

VIS INDESSERRABLE

L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle inférieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle inférieur**. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

Utilisation - Français

1. S'assurer que l'appareil est hors tension (O) et débranché avant d'y installer des accessoires, ou de les retirer. Puisque la tige d'un des fouets comporte un collet tandis qu'il n'y en a pas sur l'autre fouet, chaque fouet peut être inséré dans un seul orifice. Insérer le fouet à collet dans l'orifice avec le symbole approprié (A). Il peut être nécessaire de le faire tourner légèrement jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. **Les fouets ne sont pas interchangeables**. Lorsque le fouet ne s'enclenche pas en place après l'avoir fait tourner, vérifier le symbole sur l'appareil pour s'assurer d'avoir inséré le fouet dans l'orifice approprié. Ne pas forcer un fouet en place. NOTE : Les fouets à fil sont interchangeables; on peut donc insérer tout fouet dans tout orifice..
2. Brancher le cordon dans une prise.
3. Verser les ingrédients dans le bol, saisir le batteur par sa poignée et placer les fouets au centre des aliments à mélanger
4. Choisir la vitesse appropriée à la tâche (B). Consulter le guide de mélange du présent guide.
5. Guider continuellement les fouets dans le mélange pour obtenir un mélange homogène. Mettre l'appareil hors tension (O) lorsqu'on veut gratter la paroi ou le fond du bol avec un ustensile manuel. Déposer le batteur sur son talon d'appui de façon à ce que les fouets s'égouttent dans le bol (C).
6. Pour retirer les fouets, soulever le levier éjecteur de fouets. **MISE EN GARDE :** Prendre garde lorsqu'on retire les fouets car ils sont rapidement éjectés. Il est conseillé de les diriger vers le bol ou un évier.

Pleine puissance

1. Le bouton de pleine puissance qui se trouve sous la commande de vitesse permet d'augmenter la vitesse au maximum peu importe la vitesse établie. Lorsque le batteur ralentit ou force en raison de l'épaisseur du mélange (comme de la pâte à biscuits), il suffit d'appuyer sur le bouton de pleine puissance.
2. Lorsqu'on relâche la commande, le batteur revient à la vitesses établie.

Guide de mélange

Consulter le présent guide pour choisir la vitesse **NOTE :** Commencer à mélanger à la plus basse vitesse et augmenter graduellement jusqu'à l'obtention de la vitesse voulue. Utiliser les fouets à fil pour fouetter des mélanges légers et onctueux, de la crème épaisse ou des œufs à la vitesse 5.

VITESSE	FONCTION	UTILISATION
1 (basse)	Incorporer	Pour incorporer la farine, les ingrédients secs et les liquides dans les mélanges et les pâtes à biscuits. Pour incorporer des noix, des brisures de chocolat et des raisins secs dans les pâtes à biscuits.
2 (basse)	Brasser	Pour préparer des sauces, des crèmes desserts, des muffins et des pains à levée rapide. Pour brasser des mélanges légers.
3 (moyenne)	Mélanger	Pour préparer des mélanges à gâteaux, ainsi que pour réduire le beurre en crème et y incorporer du sucre, ou ajouter les œufs dans les mélanges.
4 (moyenne)	Battre	Pour battre des œufs entiers, des desserts congelés et des glaçages. Pour mélanger des mélanges légers
5 (élevée)	Fouetter	Pour obtenir des mélanges légers et onctueux et de la crème fouettée, ainsi que pour monter des blancs d'œufs en neige et réduire des pommes de terre en purée
Pleine puissance		S'utilise peu importe le réglage de la vitesse afin d'obtenir la puissance maximale lors de mélanges ardus.

Entretien et nettoyage

1. S'assurer que la commande de vitesse est à la position hors tension (O) et que le cordon est débranché avant de nettoyer tout composant du batteur. En éjecter les fouets.
2. On peut laver les fouets dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Bien assécher tous les composants avant de les ranger.
3. On peut essuyer le batteur ou le cordon avec un linge humide. Frotter les taches tenaces avec un chiffon légèrement trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyer ensuite avec un linge propre et humide. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs sur tout composant du batteur au risque d'en endommager le fini.

Rangement

1. Afin de prolonger la durée de l'appareil, ne pas coincer le cordon ni y exercer une contrainte au niveau de la fiche. Pour ranger l'appareil, enrouler lâchement le cordon et fixer les boucles de celui-ci à l'aide d'une attache. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.
2. On peut ranger les fouets dans leur emballage original ou dans un tiroir.

Conseils relatifs au mélange

1. Afin de maximiser les résultats lorsqu'on bat des blancs d'œufs, ne pas utiliser un bol en plastique ou en aluminium. Se servir d'un bol en acier inoxydable, en cuivre ou en verre.
2. Afin de maximiser les résultats lorsqu'on fouette de la crème, réfrigérer la crème, le bol et les fouets. Commencer à mélanger à la plus basse vitesse et augmenter graduellement jusqu'à la vitesse 5 (WHIP) à mesure que la crème épaissit.

NOTE : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut en confier la réparation au fabricant, à son agent de service autorisé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales afin, notamment les suivantes.

- **Prière de lire toutes les directives.**
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le batteur, le cordon, la fiche ni le socle de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, lorsqu'on ne s'en sert pas et avant d'installer ou de retirer les accessoires.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement. Éloigner les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et tout autre ustensile manuel des fouets lorsqu'on se sert du batteur afin de prévenir les risques de blessures ou de dommages au batteur.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service autorisé de la région pour le faire examiner, réparer ou régler. On peut également composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, et ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude.
- Retirer les fouets et la spatule du batteur avant de les laver.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins auxquelles il a été prévu.
- Le mélange de substances non comestibles inflammables peut être dangereux.
- Ne pas utiliser l'appareil en présence de vapeurs explosives ou inflammables.
- Manipuler le cordon avec soin. Ne jamais transporter le batteur par le cordon ni ne tirer sur ce dernier pour le débrancher. Il faut plutôt saisir la fiche et la tirer pour débrancher l'appareil.
- L'appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique et non industrielle ou commerciale. Toute autre utilisation en annule la garantie.

CONSERVER CES MESURES.

FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)
L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée, par mesure de sécurité. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. **Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité.**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, deben tomarse algunas precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- **Por favor lea todas las instrucciones.**
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja la batidora, el cable, el enchufe, ni la base de la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato electrónico operado en presencia de menores de edad o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de ponerle o quitarle cualquiera de las partes y antes de limpiarla.
- Evite el contacto con las partes en movimiento. Para evitar lesiones personales o daño a la batidora, cuando la unidad esté en funcionamiento, mantenga las manos, el cabello, la ropa, espátulas de mano y cualquier otro utensilio alejado de las aspas.
- No opere ningún aparato electrónico si el cable o el enchufe está dañado, si el aparato no funciona bien, si se ha dejado caer o si ha sufrido daño de cualquier naturaleza. Devuelva la unidad a un centro de servicio autorizado para que la examinen, reparen, o para que le ajusten cualquier falla mecánica o electrónica o llame gratis al número "800" apropiado que aparece en la portada de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de la unidad puede causar lesiones personales.
- No use la batidora a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes incluyendo la estufa.
- Retire las aspas/batidores de alambre y espátula de la batidora antes de lavarlas.
- No use la batidora con otro fin más que para el cual ha sido diseñada.
- El uso de esta batidora para mezclar sustancias inflamables no alimenticias puede traer graves consecuencias.
- No opere la batidora en presencia de gases explosivos y/o inflamables.
- Nunca sujete la batidora por el cable para llevarla de un lugar a otro, ni tire del cable cuando lo desconecte del tomacorriente; sujete el enchufe para desconectarlo.
- Este producto ha sido diseñado solamente para uso doméstico. El uso con cualquier otro fin anulará la garantía de inmediato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ENCHUFE POLARIZADO (Modelos 120V solamente)
Esta unidad cuenta con un enchufe polarizado que tiene un contacto más ancho que el otro. Con el fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este tipo de enchufe, se ajusta únicamente a un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no se ajusta al tomacorriente, inviértalo. Si aún así no se acomoda, busque la ayuda de un electricista. **Por ningún punto trate de modificar o hacerle cambios al enchufe.**

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- **Please read all instructions.**
- To protect against a risk of electric shock, do not immerse mixer, cord, plug, or base unit in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, and handheld spatulas and other utensils away from beaters/whisks during operation to prevent injury and/or damage to the mixer.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Remove beaters/whisks and spatula attachment from mixer before washing.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Mixing flammable non-food substances may be hazardous.
- Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- Do not abuse the cord. Never carry the mixer by the cord or yank the cord to disconnect it from an outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- This product is for household use only not for commercial or industrial use. Use for anything other than intended will void the warranty.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POLARIZED PLUG (120V Models only)
This appliance has a polarized plug—one blade is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.**

NEED HELP?

For service, repair, or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. Do **NOT** return the product to the place of purchase. Do **NOT** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

FULL ONE-YEAR WARRANTY (Applies only in U.S. and Canada)

Applica warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident, misuse, or repairs performed by unauthorized personnel. If the product should become defective within the warranty period, or you have questions regarding warranty or service, call Consumer Assistance and Information toll free at: 1-800-231-9786.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

¿Necesita ayuda?

A fin de obtener servicio, reparación o por cualquier duda o pregunta con respecto a la unidad, por favor llame al número "800" apropiado que aparece en la cubierta de este manual. **NO** envíe de vuelta el producto al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. Como opción puede también consultar la página de la red anotada en la cubierta de este manual.

Solamente en México, si necesita ayuda, acuda a un centro de servicio autorizado. Puede encontrar un centro cercano a ud. buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica bajo, reparación de enseres menores o comunicándose al teléfono 01-800-847-2309.

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA (Este párrafo no aplica para EUA y Canada)

Applica garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no es válida cuando: a) el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales, b) el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña, c) el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted también puede tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio Black & Decker más cercano.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicio autorizados. Esta garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

Besoin d'aide?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **NE PAS** retourner le produit où il a été acheté. **NE PAS** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN (Valable aux É.-U. et au Canada seulement)

Applica garantit le produit pour un an à compter de la date d'achat, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation ou des réparations effectuées par des personnes non autorisées. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, ou pour toute question relative à la garantie ou au service, communiquer avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 800 231-9786.

Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

* BLACK&DECKER is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA
*Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.
*Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

In Latin America only
En Latino América únicamente
En Amérique latine seulement

Favor consultar la dirección de su servicentro más cercano.
For the nearest service center, please see the appropriate address below.

ARGENTINA
Av Maipu 3850
1636 Olivos,
Buenos Aires
Tel: 0-800-8-1221

COLOMBIA
Carrera 38 No. 166-64
Santa Fe de Bogota
Tel: 571-677-7496

COSTA RICA
200 metros Norte y 150 oeste del edificio Mercedes Benz
Paseo Colon Av. 3 , calle 26 Bis
Tel: (506) 257-5716

CHILE
Cruz Del Sur 64
Las Condes
Santiago
Tel: 562-370-8523

ECUADOR
Manuel Larrea 726 y Bogota
Quito
Tel: 593-256-8551

EL SALVADOR
27 Calle Poniente y 25 Ave.
Norte No. 1510
San Salvador
Tel: 503-226-0022

GUATEMALA
3a calle 4-14 Zona 9
Ciudad de Guatemala
Tel: 331-50-20

MÉXICO
Lázaro Cárdenas #18
Ciudad de México
Tel: 5-588-9377
01-800-847-2305
Atencion: Cliente
01-800-714-2499

•VERACRUZ
Prolongación Días Mirón #4280
(entre Violetas y Magnolias)
Col. Remes
91920 Veracruz, Ver.
Tel: (91-29) 21-70-16

•PUEBLA
17 Norte #205
72000 Puebla, Pue.
Tel: (91-22) 46-37-26

•TORREÓN
Blvd. Independecia 96 Pte.
27000 Torreón, Coah.
Tel: (91-17) 16-52-65

•MÉRIDA
Calle 63 #459-A
(entre 50 y 52)
97000 Mérida, Yuc.
Tel: (91-99) 23-54-90

•GUADALAJARA
Av. Vallarta #4901-A
Col. Prados Vallarta
45020 Zapopan, Jal.
Tel: (91-36) 73-28-15

•QUERÉTARO
Av. Madero 139, Pte.
76000 Querétaro, Qro.
Tel: (91-42) 14-16-60

PANAMA
Via Brazil y Ave.
Samuel Lewis #31
Ciudad de Panama
Tel: 507-264-2243

PERU
Av. Javier Prado Este # 1516
San Isidro
Lima
Tel: 225-6237

PUERTO RICO
Calle C #14
Rexco Industrial Park
Caparra Heights Station
San Juan, P.R. 00934
Tel: 1-800-347-5117

VENEZUELA
Av. Casanova edificio Girasol
Nivel Mezzanina
Local A
Sabana Grande, Caracas
Tel: (212) 782-3645

For service in U.S.A./Canada call 1-800-231-9786
Para servicio en los E. U. y Canadá llame al 1-800-231-9786
Pour le service aux É.-U. et au Canada, composer le 1-800-231-9786

SELLO O FIRMA DEL DISTRIBUIDOR

Fecha de compra ____________________

Modelo ____________________

Applica™
Applica Consumer Products, Inc.

Product may vary slightly from what is illustrated.

El producto puede variar ligeramente del ilustrado.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

2002/2-12-29E/S/F

Pub. No.174642-01-RV00
Product made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

IMPORTADOR — Applica de México, S. de R.L. de C.V.
Manuel Avila Camacho 191-305,
Col. Los Morales Polanco Delegación Miguel Hidalgo,
C.P. 11510, México D.F. Teléfono: (5) 279-1000
Producto hecho en la República Popular China
Impreso en la República Popular China

Produit fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine

READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK
POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO
LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

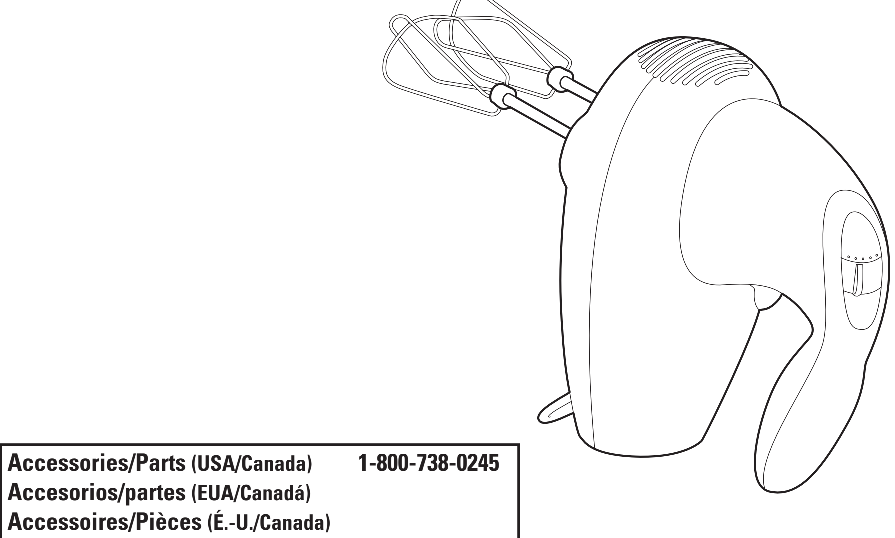


Bistro™

hand mixer
5 speed with power boost (English)

batidora
5 velocidades con botón de impulso (Español)

batteur portatif
5 vitesses avec une commande de pleine puissance (Français)



Accessories/Parts (USA/Canada)	**1-800-738-0245**
Accesorios/partes (EUA/Canadá)	
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)	

200W 120V ~ 60 Hz

U.S.A./Canada **1-800-231-9786**
Mexico **01-800-847-2309**

http://www.blackanddecker.com

Série MX100 Series